



FLAMMAR: Haustfjellet står i «flammar» når vi tek til å speide etter dei fyrste sauene.



TORVTAK: I fjellbandet passerer vi nok ein støl, på eit fint platå i lia her. Her har Lars lagt nytt torvtak for å ta vare på det fine selet.

Ned att frå sommarparadiset

■ Store og viktige beiteressursar ■ Strabasjose turar

LÆRDAL: Utnytting av fornybare beiteressursar i fjellet må vel vere noko av det mest miljøvenlege vi gjer som næringsdrivane, skriv Per Jordøy i denne artikkelen. Nyleg var han med på å henta ned sauer frå fjellbeite i Lærdal.

I desse dagar er det tid for sanking av store mengder sau, husdyret som omset saftige urter og gras til populært pinnekjøtt og mengder med smakfullt fenalår. Eg er med Lars Nesse ned den bratte lia frå Sanddalen. Vi har

fått kontroll over eit 60-tals sau oppe i fjellbandet, og prøver å styre dei inn på den gamle stølstien ned mot bygda. Lars er sauebonde, villreinforvaltar og jegar frå Borgund – og elsker livet inne på den store fjelleigedomen sin her på sørsida av Lærdalen. Sonen Anders (25) og to andre sprekingar har gjort godt forarbeid med å driva sauene nedetter fjellet og inn mot stien, trass regnvær og skodde.

Kulturtur

Forfedrane har òg nytta beiteressursane her inne godt. Tydelege spor etter tre stolar nedetter mot bygda viser dette. Den øvste ligg nedst i Sanddalen og er ei retteleg perle. Gamle murar og tufter får oss til å tenkje på koleis livet her inne arta

seg for eit par hundre år sidan. Vi anar at det låg mykje slit og hardt arbeid bak, men sikkert også mykje trivnad og glede. Her går elles den gamle ferdaruta frå Lærdal til Hallingdal, gjennom Sanddalen og Fødalen.

Soga fortel elles om mange strabasjose turar og tragiske hendingar på denne utsette fjellovergangen.

Flammande fjell

Sauene er samarbeidsviljuge slik at vi utan store problem får lirka dei inn på rette stien. Slik vert det også tid til å nytta synsinntrykka nedetter langs likanten. Ein mosaikk av mørk raud rypebær, dvergbjørk i i flammeprakt og gulgrøn vier innimellom gjer haustfjellet til eit

einaste stort kunstverk.

Og – med myrke juv og jettegryter i bakgrunnen djupt der nede blir det heile eit 3-dimensjonalt fargepanorama som får godt feste på «harddisken». Lavtrykket skiftar frå myrke byger til ein og annan solgløtt, som set fargespelet i gang for alvor.

Grådyr

Her innan Nordfjella villreinområde er det òg ein livskraftig villreinbestand. Lars er levande oppteken av grådyra og er sjølv ein ivrig reinsjagar. I tillegg er han leiar i Villreinutvalet for Nordfjella. Far hans var med på oppstarten av dette utvalet i 1973, og var kasserar i ei årrekke heilt fram til 1988.

Eg får òg ta del i mange interessante fangstminne på ein tur lengre inne urlendt grådyrfjell. Oppmuringar etter alt frå små buer til bågastøer og fangstgroper er det mykje av over alt i denne fjellheimen, fortel Lars. Her har bøndene henta ut mykje tiltrent kjøtt gjennom tidene, men når vi ser alt slitet som låg bak – kan vi grunda over dei store kontrastane i høve til dagens supermarkedkunder.

Mot heimastølen

Nedetter lia blir stien til ein kjerreveg og til slutt traktorveg. Brått gjer sauene ei tverrvending mot høgre som om det er eit retteleg bjørneåtak på gang. Men denne

gongen var det saltsteinen og salthungeren som var årsaka.

I gamle bøker les vi om kor fælsleg bjørnen herja i husdyrflokkane – i dag har sauene lite å frykta, men bams brakkar har vore på vitjing tidlegare på sommaren i desse områda, fortel Lars. Og fillefransen høgre oppe i fjellet kan av også forsyne seg av saueflokkane av og til.

Vi nøyer oss med ei forsyning pinnekjøtt, men det må vi ha – om kvelden nå jula vert ringt inn!

Per Jordøy
redaksjon@sognavis.no



FLOKK: Når saueflokkane fyrst er komne inn på stien, går drifta utan problem nedetter lia.



HYTTE: Frå hytta til Lars (til venstre) ved Fossane, nedst i Sanddalen, har han eit godt utgangspunkt til jaktturnar innetter i Nordfjella. Sonen Anders til høgre, og to spreke sauedrivarar bak.



TETT: Sauene går nærast amok ved fyrste saltplassen nede i lia.

Fårikålkjøtt
Gilde, av lam

49⁹⁰
Pr kg

Lammelår
Gilde, hel, m/knoke

79⁹⁰
Pr kg

Fiskepinner
Findus, 750 g, pr pk

24⁹⁰
Pr kg 33,20

30 Fiskpinnar

Frøloff/Korn-/Land-/Grov-/Superbrød
Coop, 670/750 g, pr stk

12⁹⁰
Pr kg fra 17,20

Tørkerull/Toalettppapir
Lambi, 3/6 pk, pr pk

29⁹⁰
Pr 100 m fra 22,55

Tilbudene gjelder kun private husholdninger og varer fra mandag 4. oktober to.m lørdag 9. oktober 2010. Forbehold om utsolgt og trykfeil.

Ukens tilbud **coop**
marked